



Пирожное песочное глазированное ПОМАДОЙ

БОРЗЕНКОВА АРИНА ПК.17А



- ▶ Масло сливочное комнатной температуры нужно растирают с сахаром, разрыхлителем, яйцом и солью, засыпают муку, замешивают тесто.

Раскатывают в
пласт
толщиной 7-8
мм



Выпекают 15
мин при
температуре в
200 градусов



Промазывают корж повидлом и
сверху на него кладут второй
корж



ПОДГОТАВЛИВАЮТ ПОМАДУ





Глазируют
поверхность
пласта помадой.
Когда помада
застынет, пласт
разрезают на
пирожные горячим
ножом.

Подают



Спасибо за внимание